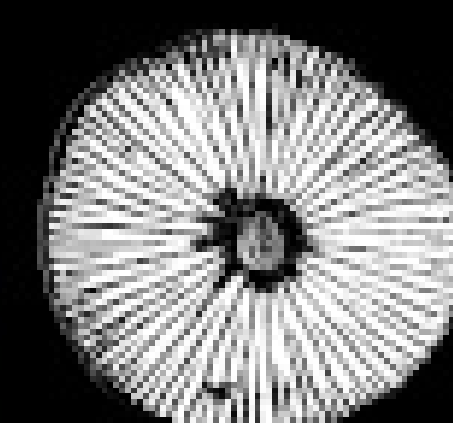


HABLEMOS SOBRE NUTRICIÓN DEL SUELO



ESTOS ELEMENTOS INTERACTÚAN Y COOPERAN ENTRE SÍ

Para prevenir el ataque de algunos insectos y enfermedades es importante entender los procesos físicos y químicos que suceden en el suelo.



Las plantas están compuestas por minerales y a su vez absorben los minerales del suelo.

Biomasa es todo lo que está vivo en un ecosistema y en niveles muy avanzados de descomposición produce materia orgánica.

Cuando las hojas caen a suelo, los macro y microorganismos se encargan de transformar este material en partículas cada vez mas pequeñas, llegando a compuestos que disponen de manera asimilable los minerales para las plantas.





REPRODUCCIÓN DE MICROORGANISMOS DE MONTAÑA

Por pequeña que sea nuestra huerta esta será un mini hábitat con múltiples relaciones sucediendo. Estas relaciones de cooperación que generan el equilibrio en el suelo, se han roto por culpa de un manejo extractivista y convencional de los cultivos. Recuperar esa armonía no será tarea fácil, pero empezar por enriquecer la microbiología es fundamental...

RECOLECCIÓN DE MICROORGANISMOS

Debes ir al bosque mas cercano de tu huerta. Es muy importante que sea un bosque nativo porque es allí donde encontraremos los microorganismos autoctonos, perfectos para reincorporar en nuestra huerta.



Escarba 10 cm debajo del mantillo del bosque u hojarasca y saca las hojas que estén en un estado de descomposición mas avanzado. Reconocerás a los microorganismos porque en grandes cepas se perciben como manchas claras que poco a poco van colonizando las hojas.



INGREDIENTES QUE GENERARÁN UN AMBIENTE ÓPTIMO PARA LA REPRODUCCIÓN DE MICROORGANISMOS DE MONTAÑA



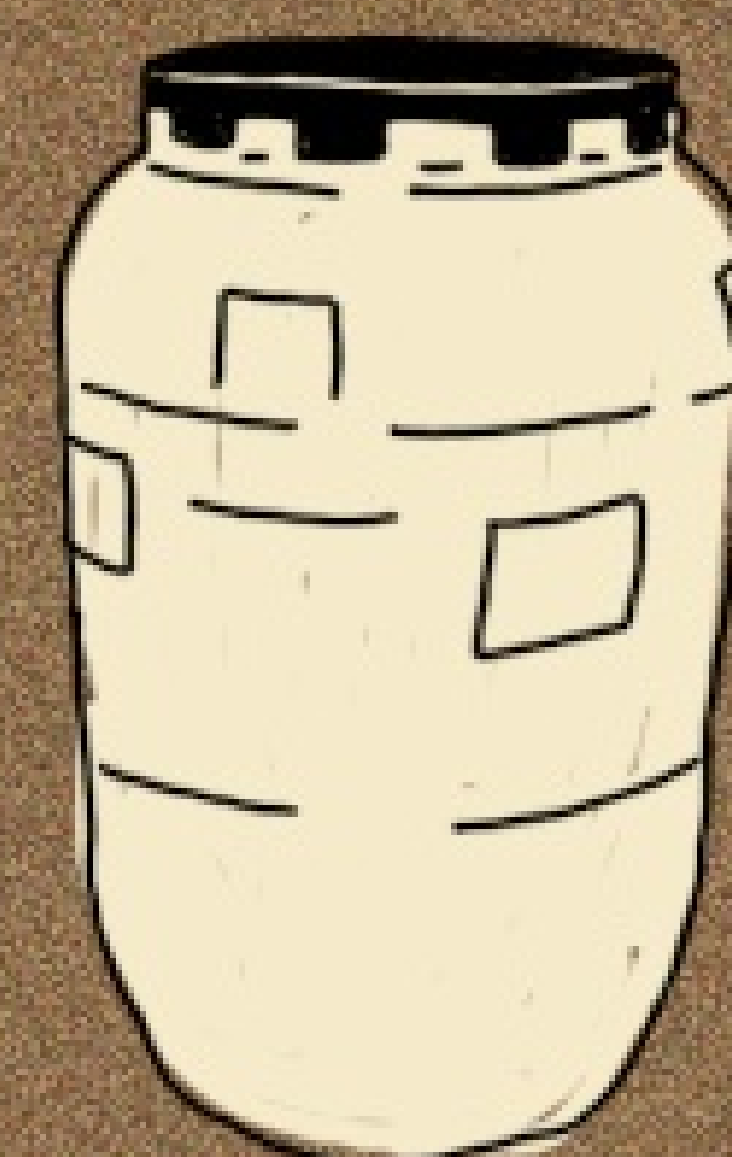
10 kilos de mantillo de bosque con microorganismos previamente recolectados. Este será el inóculo de microorganismos de montaña.



20 kilos de harina de maíz, esta se puede reemplazar por salvado de trigo o de arroz. Este será el medio de la reproducción.



De 1 a 5 kilos de melaza, esta se puede reemplazar por panela o miel de caña. Esta será la fuente de energía.

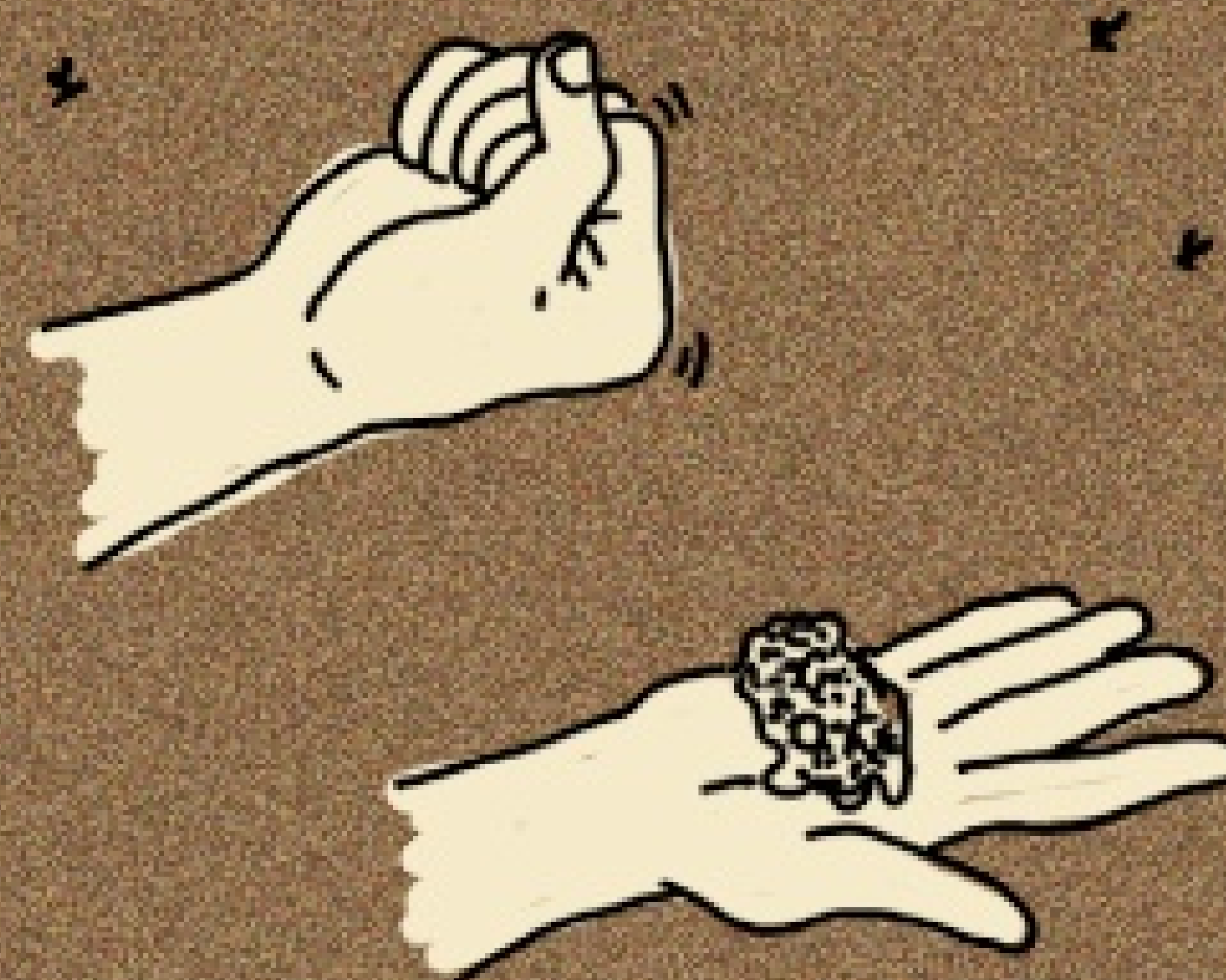


Recipiente con tapa hermética. Este impedirá que les dé la luz directa y permitirá una fermentación anaeróbica.

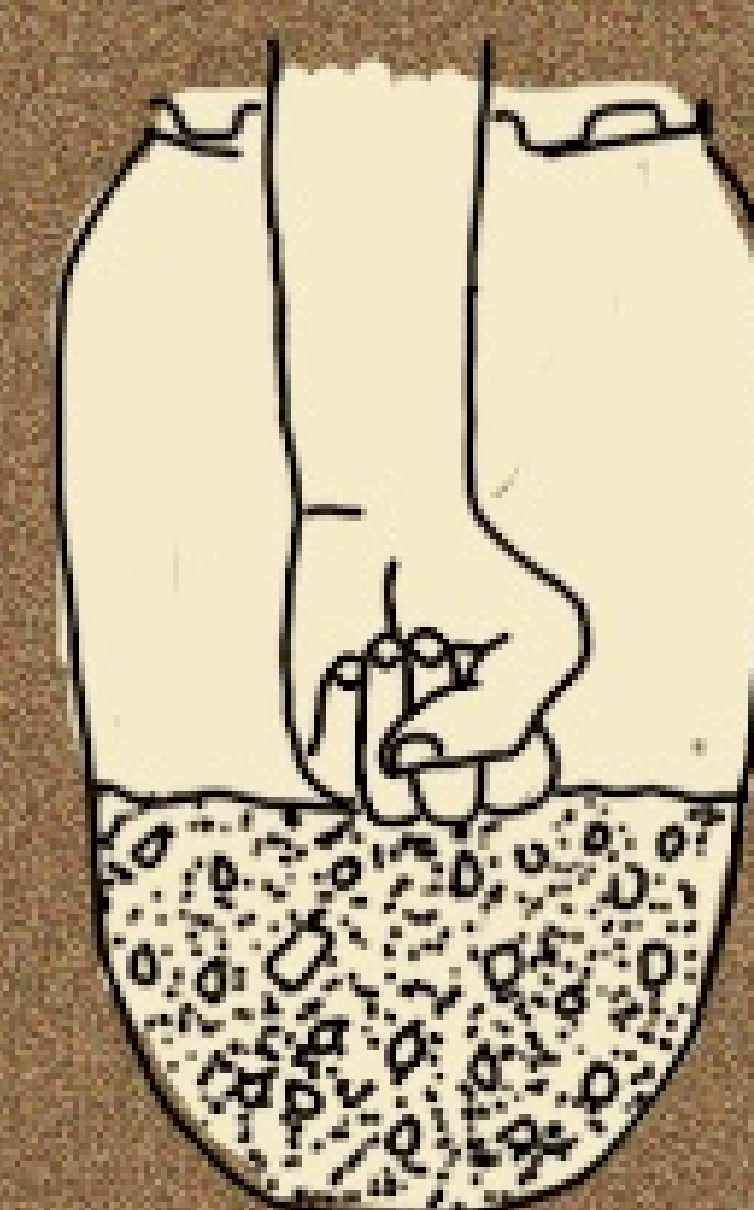
PREPARACIÓN Microorganismos sólidos



Mezcla muy bien el mantillo de bosque con la harina de maíz y trata de triturar lo mas que puedas la hojarasca, incorpora de a pocos la melaza y mezcla, buscando homogenizar todos los ingredientes.

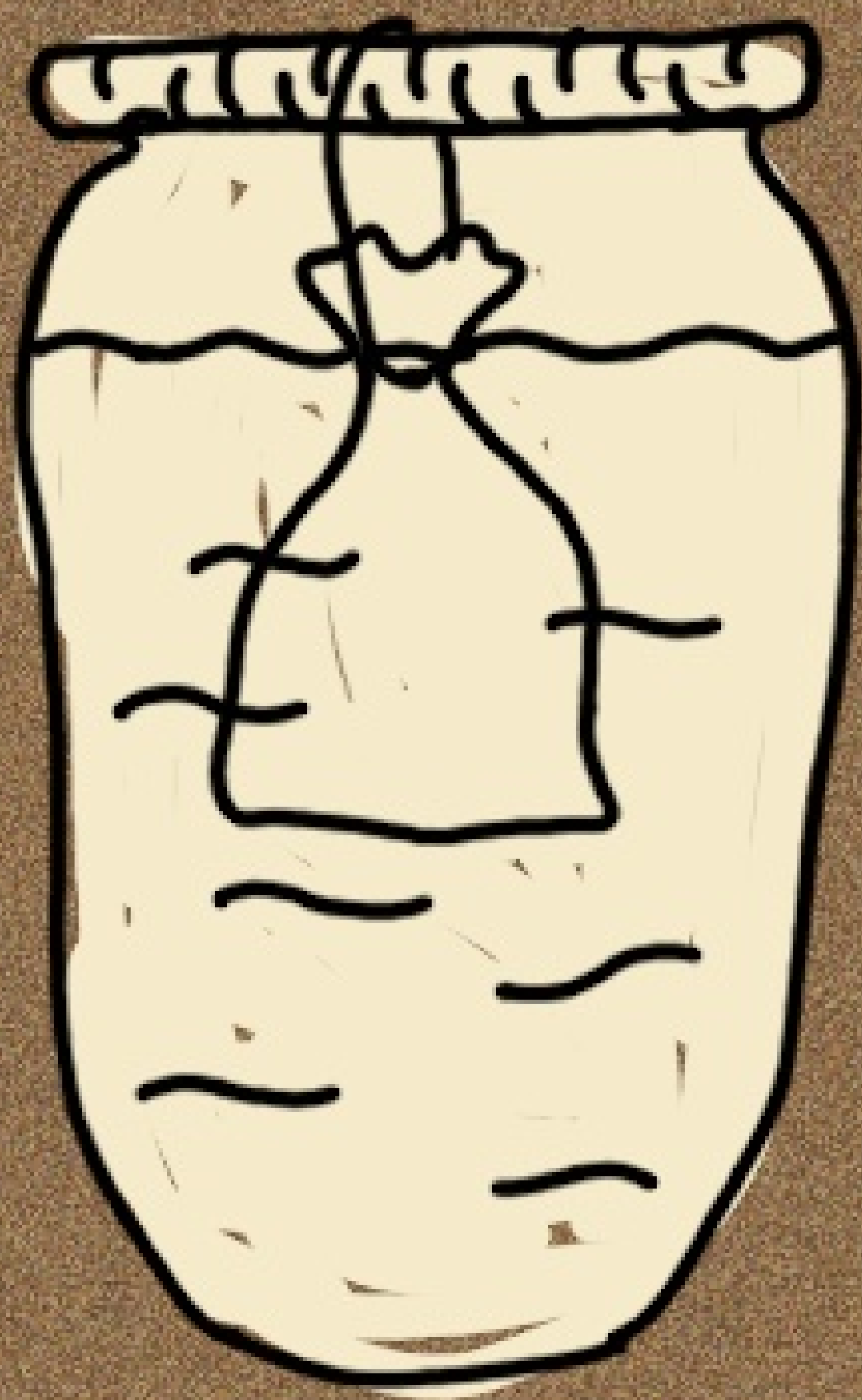


Realiza la prueba del puño para medir la humedad, esta consiste en recoger un poco de la mezcla y apretarla en el puño, la humedad perfecta se identifica cuando la mezcla no gotea y al abrir la mano la mezcla conserva su forma.



Introduce de a pocos la mezcla en el recipiente hermético y con el puño compacta lo mas que puedas para impedir que quede aire. Cierra el recipiente y colócalo en un lugar oscuro durante un mes.

La activación de microorganismos de montaña en un medio líquido para aplicar directamente en el suelo, consiste en:



1. coloca 6 kilos de los microorganismos sólidos en un saco de tela.

2. Mezcla un galón de melaza en 150 litros de agua no clorada en una caneca de 200 litros.

3. Sumerge el saco con microorganismos sólidos en la caneca como si fuera una bolsa de té.

4. Llena la caneca con agua hasta completar los 180 litros.

5. Dejalo el reposo protegido de la luz, el sol y la lluvia.

6. Puedes empezarlo a usar desde el día 5 de manera foliar y hasta el día 15 directamente en el suelo.



Nota: para la activación en medio sólido para consumo humano, debes hacer el mismo procedimiento pen pequeña escala, reemplazando la melaza por panela o miel. Te recomendamos ingerir desde el día 5 y meter en un frasco hermético en la nevera. ES UN EFECTIVO PROBIOTICO.